



きゅうメール

【日にち】 12月2日（金）

【こんだて】
主食 ご飯
主菜 はまちの竜田揚げ
副菜 中華えび団子スープ
スイートポテトサラダ
生乳 牛乳

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、たまねぎ（竹下さん）、さつまいも（谷口さん・竹下さん）

鳥取県産：牛乳、はまち、しょうが、にんじん、はくさい、ブロッコリー

【給食センターより】

竜田揚げは、主に鶏肉や魚に、しょうゆやみりん、酒で下味を付けて、小麦粉や片栗粉などをまぶして揚げる料理で、ほんのり赤く仕上がることから、奈良県にある竜田川で見られる、もみじの美しさを連想しているといわれています。また、赤みのある料理には、「もみじおろし」「もみじ焼き」など、もみじの名をつけるものもあります。今日は県産のはまちを使って、はまちの竜田揚げにしました。